手持屈折計

濃度

手持屈折計Rシリーズ

〔特長〕

- ●見やすい目盛
- ●本体の軽量化で軽くて持ちやすい
- ●環境に配慮した材質（非有害物質）

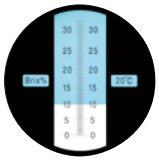
※写真はSK-100R

▲付属品

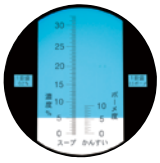
〔シリーズ共通仕様〕

本体材質	本　　体：アルミニウム合金 プリズム：光学ガラス 採 光 板：ポリカーボネート グリップ、接眼鏡帯：合成ゴム
標準付属品	取扱説明書　1部、スポイト　1個 ドライバー　1本、布　1枚、レザーケース　1枚 ●蒸留水　各1個 （SK-100R,SK-102R,SK-104R,SK-109R,SK-200R,SK-201R,SK-202R） ●規正用油・規正ブロック　各1個 （SK-106R,SK-107R） ●飽和塩水　1個 （SK-101R）
オプション	手持屈折計Rシリーズ採光板 No.0180-10　￥900（税抜き）

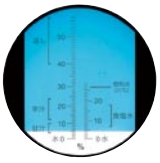
●目盛り見本



（SK-100R）



（SK-201R）



（SK-202R）

〔仕様〕

製品番号	型式	測定範囲	温度補正	寸法・質量	測定できる液体種類	価格
No.0180-00	糖度 SK-100R	Brix　0.0～32.0% （最小目盛　Brix 0.2%）	自動温度補正付 （温度範囲10～30℃）	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 170 mm 約 105g	糖分、果汁、飲料、不凍液、ブレーキオイル、旋盤切削液、洗浄液などの液体	￥15,000 （税抜き）
No.0181-00	糖度 SK-101R	Brix　28.0～62.0% （最小目盛　Brix 0.2%）	自動温度補正付 （温度範囲10～30℃）	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 160 mm 約 105g	ソース、醤油、低糖ジャム、たれ、食用油などの中濃度液体	￥16,000 （税抜き）
No.0182-00	糖度 SK-102R	Brix　0.0～18.0% （最小目盛　Brix 0.1%）	自動温度補正付 （温度範囲10～30℃）	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 195 mm 約 120g	果汁、水溶性切削液	￥17,000 （税抜き）
No.0184-00	糖度 SK-104R	Brix　0.0～10.0% （最小目盛　Brix 0.1%）	自動温度補正付 （温度範囲10～30℃）	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 195 mm 約 120g	低濃度用のだし汁、トマト果汁、スープ	￥18,000 （税抜き）
No.0186-00	糖度 SK-106R	Brix　58.0～92.0% （最小目盛　Brix 0.2%）	自動温度補正付 （温度範囲10～30℃）	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 150 mm 約 100g	はちみつ、みずあめ、ジャム、マーマレードなどの糖分の多い食品	￥12,000 （税抜き）
No.0187-00	糖度 SK-107R	Brix　45.0～82.0% （最小目盛　Brix 0.5%）	自動温度補正付 （温度範囲10～30℃）	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 145 mm 約 100g	液糖、ジャム、マーマレード、食用油などの中濃度液体	￥12,000 （税抜き）
No.0189-00	糖度 SK-109R	Brix　0.0～50.0% （最小目盛　Brix 0.5%）	自動温度補正付 （温度範囲10～30℃）	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 155 mm 約 100g	0～50%の糖度（濃度）の液体、混濁している液体	￥14,000 （税抜き）
No.0190-00	塩分 SK-200R	食塩濃度　0.0～28.0% （最小目盛　食塩濃度 0.2%）	自動温度補正付 （温度範囲10～30℃）	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 170 mm 約 105g	食塩水、漬物仕込み時の食塩水、海産物洗浄用などの食塩水	￥15,000 （税抜き）
No.0190-02	ボーメ度 SK-201R	スープ濃度　0.0～32.0% （最小目盛　スープ濃度 0.2%） かんすいボーメ度　0.0～10.0 （最小目盛　かんすいボーメ度　0.5）	なし	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 185 mm 約 115g	ラーメンスープ、かんすい	￥15,000 （税抜き）
No.0190-04	塩分 SK-202R	汁濃度　0～56% （最小目盛　汁濃度 1%） 食塩水　0～28% （最小目盛　食塩水 1%）	なし	外形寸法（グリップ）約φ29 全長約 145 mm 約 100g	めんつゆ、食塩水	￥20,000 （税抜き）